



## So wird das Rezept „Kaffee, Gofio, Schokolade und Zitrusfrüchte“ von Meisterkonditor Kibsain Lugo zubereitet

### ZUTATEN UND ZUBEREITUNG

#### **Gofio-Mousse**

*Gofio (Mehl aus geröstetem Mais oder Getreide): 100 g*

*Zucker: 175 g*

*Halbsteif geschlagene Sahne: 400 ml*

*Eiweiß: 170 ml*

*Mascarpone: 80 g*

*Milch: 50 ml*

*Kaffee: 150 g*

Die Sahne halbsteif schlagen.

Aus Eiweiß und Zucker einen Baiser zubereiten.

Die Milch erhitzen und das Gofiomehl darin auflösen.

Abkühlen lassen. Die Gofio-Milch zur halbsteifen Sahne geben und dann den Baiser hinzufügen.

#### **Luftiger Orangenbiskuit**

*Eier: 200 g*

*Gemahlene Mandeln: 60 g*

*Normales Mehl: 60 g*

*Zucker: 50 g*

*Orangensaft: 100 ml*

Mehl, gemahlene Mandeln und Zucker gut im Thermomix vermischen. Ei und Orangensaft hinzufügen und drei Minuten lang auf Stufe 4 rühren.

Abseihen und in ein Aufschlaggerät (Sahnebereiter) füllen. Mit zwei Ladungen aufladen und 12 Stunden lang ruhen lassen.

Ein kleines Loch in den Boden eines Plastikglases bohren (anpieksen, damit die Luft entweichen





mit einer Wärmelampe zum Schmelzen bringen, so dass eine sehr dünne, durchsichtige Scheibe entsteht.

Nach dem Erhärten in Stücke brechen und zum Dekorieren der Süßspeise verwenden.

## ANRICHTEN

Mit einem Spritzbeutel Punkte der Gofio-Mousse und der Kaffee-Limetten-Creme auf den Teller setzen.

Den leichten Biskuitteig auf den Teller platzieren.

Mit Schokoladestücken und Isomaltkristallen dekorieren.

Nusstücke und Mandelsplitter aufsetzen.

Servieren und genießen.